



ELOGE DE CLAUDE GELEE

Par James BERTHIER

Fauteuil attribué à Monsieur GELLEE (certains disent GELEE) dit le Lorrain, qui plus tard fut un grand nom de la peinture.

Je commencerai donc à parler de lui, voici son histoire.

Claude GELEE est né au XVIIème siècle, en l'an 1600, mort à Rome en 1682, de parents pauvres, à Château de Chamagne près de Toul. Il fut placé à l'âge de 15 ans comme apprenti chez un pâtissier de sa ville Natale. Un jour il eut l'idée de confectionner un pain au beurre pour son père malade. Pour cela il aplatît la pâte à la main, comme c'était l'hiver il enferma des bouts de beurre dans la pâte, afin qu'elle se bonifie pendant la cuisson. Cela ne marcha pas très bien. Il recommença avec une pâte sans levain, remis des morceaux de beurre à l'intérieur, la replia pour en faire une boule, et retourna chez lui afin de la cuire dans le four qui existait à ce moment-là dans certaines chaumières. Comme c'était l'hiver, on y voyait encore des petits morceaux de beurre, il aplatît la boule de pâte, l'écrasa et la replia plusieurs fois ;

Afin de soi-disant éliminer le beurre. Il enfourna sa boule de pâte et à la sortie, il s'aperçu que le tout était fort gonflé ; et en coupant ce pain, il s'aperçu qu'il formait des feuilles à l'intérieur.

En réalité, Claude GELEE, dit le Lorrain, fut le premier, sans le savoir, à faire ce que de nos jours on appellerait un feuilletage hollandais. Attendu que celui-ci, très rapide, est en réalité un mélange farine, eau, sel, beurre en petits cubes, mélangés grossièrement au batteur, ensuite touré de quatre tours doubles, plus un en trois, avant de détailler.

Comme dit plus haut, Claude GELEE devint par la suite un peintre très célèbre que l'on surnomma « le Lorrain ». Il manifestait déjà de bonne heure son goût pour la peinture, mais il ne put satisfaire sa vocation en raison de l'extrême pauvreté de ses parents. Il s'efforça toujours de donner entière satisfaction à son patron. A ses moments de loisirs il s'occupait à crayonner et à peindre des paysages, ce qui lui valut cette boutade de son Maître « tu ferais mieux un peintre qu'un pâtissier »

Pâtissier à Paris en 1635, il y resta deux ans et parti ensuite pour Florence. Repris par la passion de sa peinture il partit à Rome, puis en Bavière, revint ensuite à Paris. Parmi ses œuvres les plus connues citons : le Sacre de David, le

Débarquement de Cléopâtre, la Fête Villageoise et la Madra Dolorata. On a de lui une série de 28 paysages fort recherchés et beaucoup d'autres toiles moins connues, mais nous voilà loin de la pâte feuilletée :

Il est à noter que le feuilletage était déjà connu des croisés du XI^{ème} au XIII^{ème} siècle ; dans leurs expéditions pour reprendre le Saint Sépulcre aux Turcs. Or il s'agissait ici d'une pâte sans levain que l'on étendait sur un drap avec les mains, en feuilles très minces. On les badigeonnait d'huile, et on repliait cette pâte sur elle-même, en passant un peu d'huile entre les couches. (Ces pâtes se faisaient aussi chez les Grecs et chez les Arabes). Les croisés la ramenèrent notamment en France, où elle se propagea dans les couvents. Au XIV^{ème} siècle, elle était une grande spécialité de la ville de Cahors. Au XV^{ème} siècle, elle était courante en Italie ; où à la Cour du Grand-Duc de Toscane on l'utilisait en fleuron avec des épinards. Les fleurons d'ailleurs sont toujours en usage aujourd'hui dans la grande cuisine classique.

Bien entendu, en ces temps lointains, on ne l'appelait pas feuilletage mais pâte feuilletée. Pourquoi feuilletée : Parce que bien entendu (la première version la plus vraisemblable est celle-ci) quand on coupe le feuilletage, on y voit des traces de feuilles.

Il y eut des controverses sur le créateur du feuilletage. On a soutenu à un certain moment que c'était un nommé Feuillet, pâtissier au service du Prince Condé qui l'aurait inventé. Afin de prouver les différentes versions, certains chercheurs attribuent aussi cette technique au Chef des cuisines du Baron de la Vieuville, nommé Saupiquet, officiant sous le règne d'Henri II. Il est vrai que certains historiens recherchent un peu partout les provenances, mais en réalité ce qui nous concerne, nous, les français, est de rendre à César ce qui appartient à César 2 la découverte involontaire d'une façon de procéder.

N'étant pas historien mais pâtissier, je me plais à croire à la version de notre Claude GELEE, qui débuta tout de même comme apprenti pâtissier. D'anciens apprentis pâtissiers devinrent par la suite très célèbres lorsqu'ils ne firent plus le métier, tel : LULLI, qui fut un des plus grands musiciens de la Cour de Louis XIV. Bien entendu, il y a eu des controverses au sujet de Claude GELLEE, car si cet artiste marqua l'histoire de l'art, il ne s'inscrivit pas dans celle de la pâtisserie.

En 1865, le fameux Pierre LACAM, grand pâtissier du XIX^{ème} siècle, écrivait dans ses Mémoires de la Pâtisserie : « l'art du feuilletage a été porté au plus haut degré en ce siècle. Il faut aussi rendre justice aux Suisses, qui le font

excessivement léger, au lieu de le tourer comme nous, ils donnent les six tours doubles, comme s'ils faisaient des palmiers ».

Tout ceci n'est que versions différentes de chaque auteur.

Je tiens à vous dire que je suis très fier d'obtenir le fauteuil de Monsieur Claude GELEE, apprenti pâtissier au XVIIème siècle. Et vous remercie, Monsieur le Président, Messieurs les Membres émérites, de m'accepter parmi vous.

Bien sincèrement,
James BERTHIER.
Pâtissier Confiseur